

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 Ei(er)
- 1 Msp. Salz
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 40 g Rohrzucker, (unraffiniert)

Für die Füllung:

- 2 Äpfel
- ½ Kürbis(se) (Hokkaidokürbis)
- 200 g Rohrzucker, (unraffiniert)
- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 100 g Rosinen (Rumrosinen)
- 100 g Mandel(n)
- 500 g Quark (Magerquark)
- 1 Ei(er)
- 2,5 TL Zimt
- 1 TL Ingwer
- ½ TL, gestr. Chilipulver
- Honig, nach Bedarf
- Zitronensaft

Backzeit: 45min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig im *Schlagkessel* vermengen und bis man die Füllung fertig hat, in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel schälen und grob raspeln, beim Hokkaidokürbis außen die hässlichen Stellen wegschneiden und auch grob raspeln. Etwas Rohrzucker zugeben und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel den Quark mit den Rosinen, dem Puddingpulver, dem Rohrzucker, den Gewürzen und dem Eivermengen. Die Mandeln ganz grob hacken und auch dazu geben. Dann die Kürbis-Apfel-Mischung ganz fest ausdrücken und noch mit einer Küchenrolle abtupfen. Dann zu der Quarkmischung geben. Probieren, ob essig genug ist und gegebenenfalls noch Honig (oder auch Rohrzucker) zugeben.

Den Teig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen und die Backform mit dem Teig auskleiden. Etwas Mehl mit dem *Müllermeister* auf den Boden streuen, damit noch die übrige Flüssigkeit aufgenommen wird und die Füllung hineingeben. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten backen – Stäbchenprobe! Dann noch heiß mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit den Gewürzen kann natürlich experimentiert werden! Eher weihnachtlich mit Lebkuchengewürz oder Nelken, weniger "scharf" ohne Chili und Ingwer, da sind der Phantasie und dem Geschmack keine Grenzen gesetzt!